



Ouverture du « Bistrot Racines » le 15 juin à Chartres

“ Un lieu engagé par passion du bon, du beau et de l'authentique ”

Il manquait une adresse chartraine, temple du vin nature et de la gastronomie décomplexée. C'est chose faite avec Bistrot Racines, un « Bistrot à vin » en lieu et place de la Maison Monarque, place de la Cathédrale à Chartres : le nouveau lieu de vie dédié à la bistronomie, à la cuisine écoresponsable et aux vins bio.

Aux Racines de ce projet ? Benoit Cellot, chef de la Brasserie La Cour pendant 15 ans, souhaitant relever un nouveau challenge et Nathalie et Bertrand Jallerat, propriétaires du Grand Monarque et organisateurs de la Paulée des Vins de Loire. Ces trois passionnés réunis ont créé une « évidence » : un établissement à leur image, où le « boire bon et le bien manger » est inscrit dans l'ADN et où la générosité, l'authenticité et la gourmandise ont leurs lettres de noblesse.

Dès le 15 juin, *Racines* sortira de terre, profondément ancré dans le territoire local. Paré de son ambiance chaleureuse Bistrot chic des années 20, tout de noir et or vêtu, cet inclassable sera vite incontournable au pied de la Cathédrale.

Racines « Entre une cuisine bistrotière et bistronomique »

Enraciné dans la terre de Beauce, **Benoit Cellot** est un amoureux de la gastronomie, un « mordru » dès son plus jeune âge. Pour lui, la cuisine représente l'innovation, la tradition, la liberté et le plaisir. Au Bistrot Racines, il souhaite mener une cuisine engagée, au plus près des artisans, paysans et de tous les producteurs locaux (*Le potager de Diane, Les jardins d'Imbernais, La brûlerie des rois mages, la Ferme de la Belvinière, Les poissons fumés des Moulins du Couvent, la Ferme des petites Guinères, les salades et fleurs comestibles de Virginia Corn...*).

Pas d'intermédiaire, il fait le choix d'une relation de confiance et de proximité autour de valeurs communes : des produits du terroir de qualité, sains et de saison. *Amateurs de tomates en hiver ? S'abstenir.*



Bistrot Racines

« **La cuisine, c'est de l'amour et de la générosité** » disait Paul Bocuse.

Une citation amplement partagée par Benoit. Ici, le gastronome, l'épicurien ou le touriste de passage pourront osciller entre des plats mijotés et des plats à partager, une carte snacking et des recettes « signature », des viandes savoureuses et des légumes racines, car OUI, le végétal prend toute sa place au sein de la carte, renouvelée régulièrement.

« *Tartare de veau, porc de bigorre, saucisse percheronne au couteau grenailles rôties ail romarin, pâté croute « Racines » 100% Eure et Loir, Caviar de lentilles Beluga à l'estragon fumé, pickles de légumes, assiettes de légumes de saison, cocotte de légumes racines à l'œuf mollet, côte rôtie de cochon « Roi Rose de Touraine », Pèlerin...*

Des plats gourmands, authentiques, réconfortants, mettant en valeur le produit brut, et sublimé par la technique et la générosité du chef Benoit Cellot.

Ce bistrot dans la plus pure tradition est un lieu de partage, autour d'une table, d'un tonneau, en terrasse..., où l'envie de trinquer, de diner, de rire, de vivre, dans la bonne humeur, sera possible et fortement recommandée.

Racines « De bistrot à vin nature à bar à cocktail »

« Des pépites du Val de Loire... et pas que ! » Voici la promesse de **Thibault Hurel**, sommelier aguerri passé par le Grand Monarque et des tables irlandaises. Ce qu'il aime, c'est dénicher ces vins de vigneron, ces petites appellations peu connues, mais prometteuses, qui font toute la différence.

A sa carte, 70 à 80 vins seront présentés : des vins bio, biodynamiques et nature, mais aussi des bières françaises bio, du cidre et des spiritueux français pour composer des cocktails avec ou sans alcool à base de produits 100% bio, et de saison. Dans ce repère des amateurs du bon, Thibault et son équipe proposeront des conseils éclairés pour la dégustation et les accords mets et vins, ainsi que des soirées dès septembre.

Infos pratiques :

Place de la Cathédrale/ 28000 Chartres

02 34 40 04 00

Ouvert du mercredi au dimanche de 10h à 23h

60 couverts en salle et 70 places en terrasse

Contact Presse

Nathalie Jallerat - nathalie@monarque.fr/ 06 03 10 11 12

<https://www.facebook.com/BistrotRacines>

<https://www.bistrotracines.fr/>